



## ▢ Molho Rústico de Pimentas Vermelhas Assadas com Alho e Ervas

*Uma receita que celebra o sabor vibrante e a versatilidade das pimentas frescas!*

### ▢ Ingredientes Identificados:

- Pimentas Vermelhas Frescas - em formato alongado

*▢ Combinação perfeita para uma receita deliciosa!*

### ▢ Ingredientes da Receita (para 3 pessoa/pessoas):

300g de pimentas vermelhas frescas (as da imagem)

3 dentes de alho grandes, com casca

1/4 xícara de azeite de oliva extra virgem

1 colher de sopa de vinagre de vinho tinto ou de maçã

1/2 colher de chá de sal marinho (ou a gosto)

Pimenta do reino moída na hora a gosto

1/2 colher de chá de açúcar (opcional, para equilibrar a acidez)

1 raminho de tomilho fresco ou orégano (opcional)

Raspas de 1/2 limão siciliano (opcional, para um toque cítrico)

*▢ Adicione alguns básicos da despensa quando necessário para realçar os sabores!*

### ▢▢ Modo de Preparo:

Preparo adaptado ao seu nível: Sou cozinheira de mão cheia

Pré-aqueça o forno a 200°C. Lave bem as pimentas e seque-as. Em uma assadeira, disponha as pimentas e os dentes de alho com casca. Regue com um fio de azeite e leve ao forno por aproximadamente 25-35 minutos, ou até que as pimentas estejam macias e com a pele levemente chamuscada e o alho bem macio. Vire as pimentas na metade do tempo para assarem por igual.

Retire do forno e, enquanto as pimentas ainda estiverem quentes, transfira-as para um pote com tampa ou saco plástico e deixe-as suar por uns 10-15 minutos. Este processo facilitará a remoção da

pele.

Descasque as pimentas (a pele deve sair facilmente), retire os talos e as sementes (se preferir um molho menos picante, remova todas as sementes; para mais picância, deixe algumas). Descasque os dentes de alho assados.

No liquidificador ou processador, coloque as pimentas descascadas, o alho assado, o restante do azeite, o vinagre, o sal, a pimenta do reino, o açúcar (se usar), o raminho de tomilho/orégano (se usar) e as raspas de limão (se usar). Processe até obter um molho homogêneo. Se desejar uma textura mais rústica, processe por menos tempo.

Prove e ajuste os temperos conforme seu paladar. Se o molho estiver muito espesso, adicione um pouco de água ou mais azeite até atingir a consistência desejada.

Transfira o molho para um pote de vidro esterilizado. Pode ser servido imediatamente ou guardado na geladeira por até uma semana. É excelente para acompanhar carnes, aves, peixes, sanduíches ou como base para outros pratos.

## □ Tempo de Preparo

Mais de 1 hora

## □ Rendimento

Serve 3 pessoa/pessoas

## □ Equipamentos

Você vai usar: Assadeira, Liquidificador/Processador, Pote

## △ Observações

Esta receita é adequada para suas restrições: Nenhuma,

## □ Sugestões de Substituições Inteligentes

Se não tiver as pimentas exatas da imagem, pode usar pimentões vermelhos doces para um molho mais suave, ou pimentas dedo-de-moça para um toque mais picante.

Para versão mais leve: Reduza a quantidade de azeite e adicione um pouco de caldo de legumes para ajustar a consistência.

Para intensificar o sabor: Adicione um toque de páprica defumada ao molho antes de processar.

Para uma versão vegana, esta receita já é naturalmente vegana.

□ *Dica do Chef:* Para um sabor ainda mais complexo, adicione um pedaço pequeno de cebola roxa para assar junto com as pimentas e o alho. A doçura da cebola assada complementará perfeitamente o sabor das pimentas. Este molho também pode ser congelado em porções para uso futuro!